



Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Vinho Verde Wine Fest 2015



No âmbito do objetivo estratégico de Valorização do Pescado Nacional, a Docapesca - Portos e Lotas S. A. realizou showcookings com as espécies Cavala, Polvo e Carapau na sala PORTUGAL SOU EU | DOCAPESCA no evento Vinho Verde Wine Fest 2015.

O Vinho Verde Wine Fest 2015 é uma iniciativa eno-gastronómica de celebração da Região demarcada de vinhos verdes, promovida pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e que se realizou na Alfândega do Porto entre os dias 23 e 26 de julho. Este evento reuniu cerca de três dezenas de produtores e três mil visitantes num ambiente descontraído que procurou aproximar o consumidor dos produtores da Região dos Vinhos

Verdes, que tiveram também a oportunidade de participar em diferentes atividades desde provas de vinho comentadas, a experiências gastronómicas e showcookings com Chefs de renome.

A dominar a cozinha do espaço PORTUGAL SOU EU | DOCAPESCA no dia 23 de Julho, esteve a iniciativa “ShowCooking de Hambúrguer de Cavala” que proporcionou aos visitantes deste Festival a possibilidade de provarem a receita vencedora do Passatempo FishGourmet promovido pela Docapesca e que durante o ano letivo em curso, envolveu alunos das Escolas de Hotelaria Nacionais na criação de um Hambúrguer de Cavala nutricionalmente equilibrado que se posicione no mercado como uma alternativa para uma alimentação saudável baseada na dieta mediterrânica.

Festival do Bacalhau 2015



A Docapesca - Portos e Lotas S.A. voltou a participar na edição de 2015 do Festival do Bacalhau que se realizou entre os dias 12 e 16 de agosto no Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré.

O Festival do Bacalhau é um evento organizado pelo Município de Ílhavo conjuntamente com a Confraria Gastronómica do Bacalhau e vai já na sua oitava edição, levando anualmente dezenas de milhares de pessoas a visitar o certame, sendo assim já um acontecimento incontornável na região e no país.

De manhã à noite, decorreram variadas ações, entre sessões de showcooking, degustações de vinho, azeite e sal, concursos, workshops, mostras de artesanato, exposições, visitas ao Navio Museu Santo André, atividades desportivas, atividades dirigidas a crianças e animação musical.

A Docapesca para além da sua já habitual presença institucional no “Pavilhão Terra e Mar”, promoveu ainda um Showcooking no dia 15 de agosto, na Cozinha e Auditório no mesmo espaço, à base de pescado da Lota de Aveiro e típico da região, nomeadamente com as espécies Choco e Faneca.

Intervenção de Urgência nos Estaleiros de Azurara - Vila do Conde



A Docapesca - Portos e Lotas S.A. irá proceder a uma intervenção de urgência para remover a embarcação "RÉGIO MAR" que se encontra encalhada, desde dia 29 de julho, na plataforma de encalhe operada pela Docapesca, quando decorria uma operação técnica com a referida embarcação nos Estaleiros navais de Azurara - Vila do Conde.

Devido à urgência imperiosa da situação e ao interesse público da imediata resolução do problema técnico, a Docapesca – Portos e Lotas, S.A. irá proceder ao ajuste direto, para os trabalhos de remoção da embarcação e reparação da plataforma de encalhe para correção do desalinhamento

dos carris logo após as juntas de dilatação orçamentados em cerca de 103 mil euros.

Muito embora se trate de situação técnica imprevisível, mas cientes do que a plataforma tem que ser libertada para operação, retirando a embarcação atualmente encalhada e disponibilizando o equipamento para outras embarcações que aguardam, a empresa apresenta publicamente o presente esclarecimento sobre a situação, lamentando os incómodos causados aos seus clientes por uma situação técnica alheia à Docapesca - Portos e Lotas S.A..

Receitas de pescado da costa portuguesa

Bruscheta de cavala e legumes campestres

(Entrada)

Ingredientes | 4 pessoas

2 cavalas
1 pão baguete
1 bola de queijo mozzarella
1 alho-francês
1 courgette
1 cenoura
Azeite q.b.
Polpa de tomate q.b.
Manjericão fresco q.b.
Sal e pimenta q.b.



Preparação

Limpe as cavalas e tempere-as com sal e pimenta. Num tacho com azeite, refogue o alho-francês cortado em tiras finas. Adicione a cenoura descascada e cortada em cubos e deixar cozinhar mais 4 minutos. Junte a courgette cortada em pedaços pequenos e polpa de tomate, tempere com sal e pimenta, tape e deixe cozinhar em lume brando.

Aqueça um pouco mais de azeite numa frigideira, junte a cavala e deixe corar ligeiramente. Corte o pão baguete em fatias com cerca de 10 cm de comprimento, disponha-lhes a cavala por cima e cubra com queijo mozzarella em lascas.

Leve ao forno bem quente a gratinar até o queijo ficar ligeiramente dourado. Sirva polvilhado com manjericão fresco picado

Chef João Mesquita

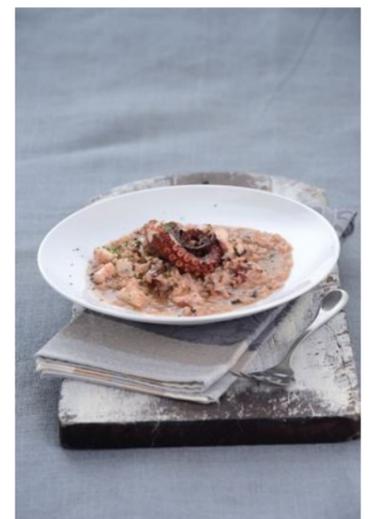
Escola Profissional da Figueira da Foz

Arroz cremoso de polvo

(Prato Principal)

Ingredientes | 6 pessoas

800 g de polvo
200 g de arroz carolino
50 g de cebola
20 g de queijo de Azeitão
2 dentes de alho
1 dl de azeite
1 dl de vinho branco
1 ramo de cheiros
Manteiga q.b.
Coentros q.b.



Preparação

Coza o polvo em lume muito brando num tacho com o azeite e o ramo de cheiros, sem adicionar água durante cerca de 1 hora e 15 minutos, ou até ficar macio. Retire e reserve o polvo. Reserve o fundo de cozer o polvo dentro do tacho e acrescente mais água até perfazer 1 litro.

Descasque e pique a cebola e os dentes de alho. Leve um tacho ao lume com o azeite, junte o alho e deixe fritar um pouco. Depois junte a cebola e deixe refogar. Adicione o arroz, deixe fritá-lo e refresque com vinho branco. Em seguida, junte aos poucos o caldo mexendo sempre e deixe cozer durante 12 minutos.

Termine com manteiga, queijo de Azeitão e coentros picados. Sirva com o polvo.

Chef Vasco Alves

Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal